



## Agricultura

Veamos un poco sobre la agricultura en nuestra provincia. Las principales zonas agrícolas son los valles de Zonda, Tulum, Ullum, Jáchal, Calingasta, Iglesia y Valle Fértil, con muy buenos rendimientos gracias al uso intensivo del riego. El clima seco de San Juan libera de plagas a la producción, comunes en otras zonas del país.

Como ya vimos, es notable el cultivo de la vid y la producción vitivinícola. Destaca también el cultivo del olivo, siempre destinado a producir aceitunas en conserva y un aceite muy apreciado por sus importantes cualidades. Son importantes también las plantaciones frutales, por ejemplo, de duraznos, damascos, higos, ciruelas, uvas, sandía, pistacho, almendras, nueces, membrillos, etc. Es posible encontrar extensas plantaciones de hortalizas, como cebollas, tomates y ajos. Entre los vegetales se destacan el zapallo, los espárragos, los alcauciles, las variedades de lechugas, la espinaca, el brócoli, los repollos, las remolachas.

### APRENDOPALABRA

## Agricultura:

Actividad que se dedica al cultivo de la tierra para obtener productos destinados al uso humano y para alimento de los animales.

## La olivicultura

San Juan es una de las mayores productoras nacionales de aceituna con destino aceitero y de mesa. Por eso nos vamos a detener en este cultivo que para los sanjuaninos es una tradición. Ha estado entre nosotros desde hace cientos de años. En Valle Fértil, por ejemplo, hay ejemplares de 350 años de edad.

Quienes introdujeron este tipo de cultivo a nuestra provincia fueron los jesuitas en los tiempos de la colonia, cuando no solo servía de alimento, sino que se le daba otros usos.

En ese momento era un producto básico para la medicina tradicional, la higiene y la belleza. También se lo utilizaba como lubricante para herramientas, era combustible para la iluminación y se usaba para convertir algunas prendas en impermeables.

Las zonas donde se concentra la producción olivícola en nuestra provincia es desde el pueblo San José de Jáchal hasta la Quebrada de Ullum, y los valles de Zonda y del Tulum. Allí están las fincas, las fábricas de aceite y elaboración de aceitunas de mesa.

Hasta que tienen suficiente edad, las plantas de olivo permanecen en los viveros y posteriormente son trasladadas al campo.

De los árboles de olivo se extraen las aceitunas que se procesan para mesa y de las que también se extrae el aceite. Las hojas y ramas menores sirven para la fabricación de biocombustibles.

### El aceite de Oliva Virgen Extra

Es el único aceite de oliva natural porque se obtiene con procedimientos exclusivamente mecánicos.

Es el aceite que más vitaminas aporta: E, A, y D.

Es el más sano, saludable y el de más fácil digestión.

Al poderse reutilizar más veces, es el más económico.

Al poder alcanzar temperaturas superiores a 180° se frien mejor los alimentos.

Al contener ácido oleico, en crudo es beneficioso para el crecimiento óseo, el desarrollo del cerebro y del sistema nervioso.

No produce colesterol y es magnífico para las enfermedades circulatorias y cardiovasculares.

Es muy beneficioso para la piel por su aporte de vitamina E a la dieta.



# Rúbrica de Evaluación para Exposición Oral

Nota:

Tema: Agricultura de San Juan

Nombre y apellido: \_\_\_\_\_

<b>Criterios</b>	<b>Excelente (5 puntos)</b>	<b>Bueno (4 puntos)</b>	<b>Aceptable (3 puntos)</b>	<b>Necesita Mejora (2 punto)</b>
<b>Contenido</b>	La presentación incluye información completa y precisa sobre la producción agrícola en San Juan.	La presentación incluye información relevante, pero falta algún detalle importante.	La presentación tiene información básica, pero carece de profundidad.	La presentación no incluye información relevante o es confusa.
<b>Expresión Oral</b>	El alumno habla con claridad, utiliza un volumen adecuado y mantiene contacto visual con la audiencia.	El alumno habla claramente, pero a veces no mantiene contacto visual.	El alumno tiene dificultades para hablar claramente o no utiliza un volumen adecuado.	El alumno no se expresa claramente y no mantiene contacto visual.